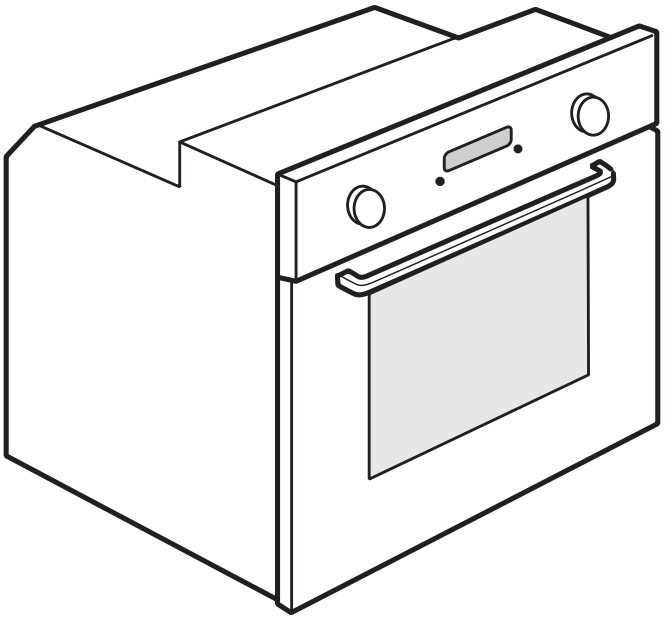
PCCI 502161



DE **Benutzer- und Wartungshandbuch**

GB **User and maintenance manual**

FR **Manuel d’utilisation et d’entretien**

NL **Handleiding voor gebruik en onderhoud**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen sowie das Gerät beinhalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

GEFAHR **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

WARNUNG **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob der Backofen etwaige Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90°C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofeninnenraum, dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden eventuelle Unfallgefahren.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Reinigung der Backofenvorderseite

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. stark zuckerhaltige Speisen) zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

ANMERKUNG: Bei längeren Garzeiten kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200°C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhendene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Tür.

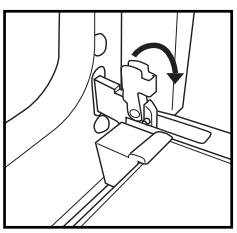


Abb. 1

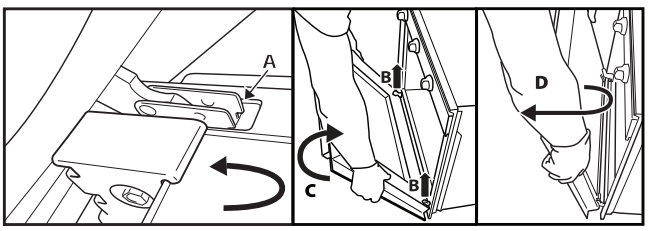


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 3) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 4).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

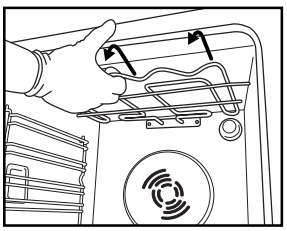


Abb. 3

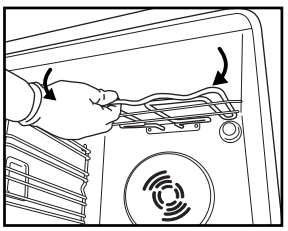


Abb. 4

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung (falls mitgeliefert) auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 5). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Falls mitgeliefert, entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers nach außen ab.
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

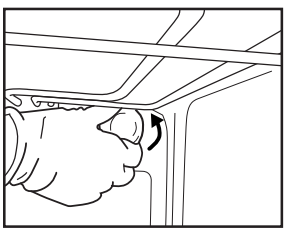


Abb. 5

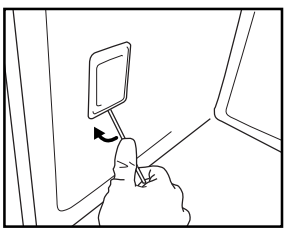


Abb. 6

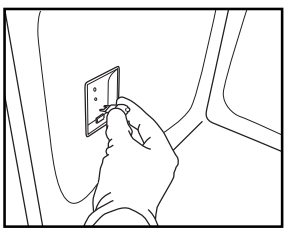


Abb. 7

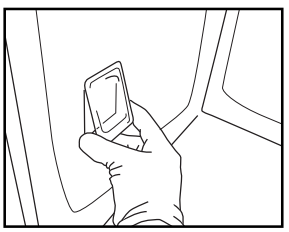


Abb. 8

ANMERKUNG:

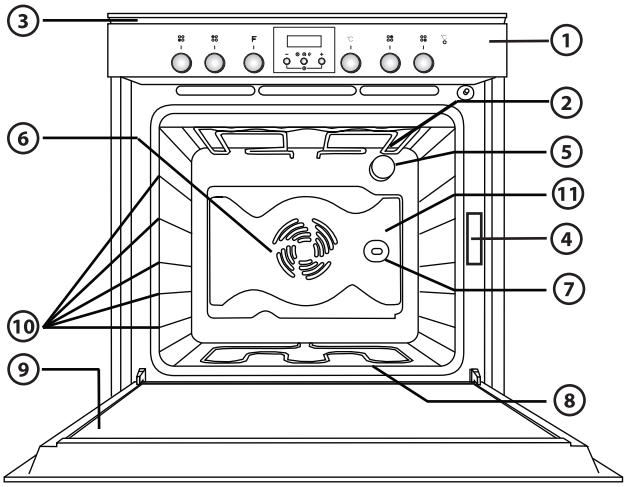
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300°C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

WICHTIG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Innenbeleuchtung
6. Gebläse
7. Drehspieß (falls mitgeliefert)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
11. Rückwand

ANMERKUNG:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.
- Wird die Backofentür während des Betriebs geöffnet, so schalten sich die Heizelemente automatisch aus.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

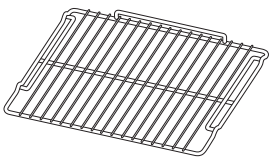


Abb. A

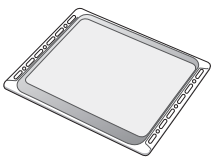


Abb. B

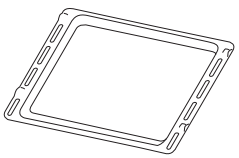


Abb. C

A. ROST (1): Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.

B. BACKBLECH (1): Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie, usw.

C. FETTPFANNE (1): Die Fettpfanne dient zum Auffangen von Fett unter dem Rost oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

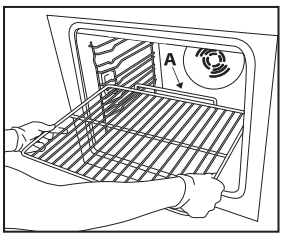


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

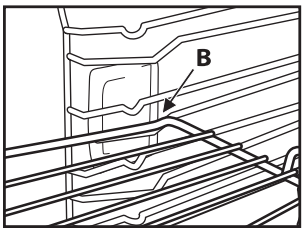


Abb. 2

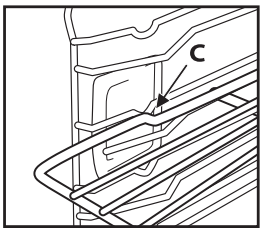
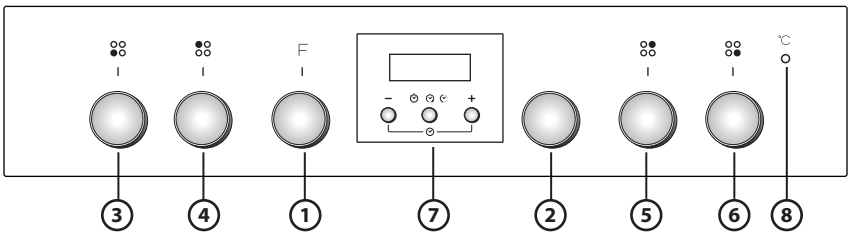


Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).
4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **THERMOSTAT-BEDIENKNOPF:** Temperaturwahl
3. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS** 0 1 ... 10 *
4. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS** 0 1 ... 10 *
5. **BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS** 0 1 ... 10 *
6. **BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS** 0 1 ... 10 *

   ANMERKUNG: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.
7. **ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS**
8. **THERMOSTAT-KONTROLLLEUCHTE**

* Die Funktion „Multizone“ ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet (siehe Betriebsübersicht des Kochfelds).

BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.

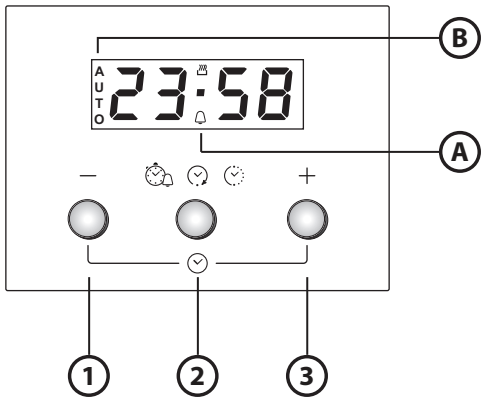
Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „**0**“.

BETRIEB DES KOCHFELDS

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTUHR



1. Taste **-** : Verminderung des am Display angezeigten Werts
2. Taste : Auswahl verschiedener Einstellungen:
   a. Kurzzeitwecker
   b. Gardauer
   c. Einstellung der Abschaltzeit
3. Taste **+** : Erhöhung des am Display angezeigten Werts

A. Das Symbol zeigt an, dass der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist

B. Das Symbol **AUTO** zeigt an, dass die Einstellung abgeschlossen ist

Inbetriebnahme des Backofens

Einstellung der Uhrzeit und des Warntons.
Nach Anschluss des Backofens an das Stromnetz blinken am Display die Schriften **AUTO** und 0.00. Zum Einstellen der Uhrzeit gleichzeitig die Tasten **-** und **+** drücken: die beiden mittleren Punkte blinken. Die Uhrzeit wird mit den Tasten **+** und **-** eingestellt. Nach Erreichen des gewünschten Wertes die mittlere Taste drücken. Am Display wird „ton 1" angezeigt. Zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste – drücken. Nach Auswahl des gewünschten Tons die mittlere Taste drücken. Zum Ändern der Uhrzeit wie oben beschrieben vorgehen.

Einstellen des Kurzzeitweckers

Zum Einstellen des Kurzzeitweckers die mittlere Taste gedrückt halten, bis am Display 0.00 erscheint und das Glockensymbol blinkt. Der Kurzzeitwecker wird mit der Taste **+** (bis zu einer Höchstdauer von 23 Stunden und 59 Minuten) eingestellt. Der Countdown startet nach einigen Sekunden. Am Display wird die Uhrzeit angezeigt und das Glockensymbol hört zu blinken auf, um die erfolgte Einstellung anzuzeigen. Um sich den Fortgang des Countdowns anzeigen zu lassen und diesen ggf. zu modifizieren, erneut die mittlere Taste drücken.

Einstellen der Gardauer

Nach Auswahl der Betriebsart und der Gartemperatur mit den Bedienknöpfen die mittlere Taste drücken: am Display erscheint 0.00 und das Glockensymbol blinkt. Die mittlere Taste erneut drücken: am Display erscheinen abwechselnd dur und 0.00, und die Schrift **AUTO** blinkt. Die Gardauer wird mit den Tasten **+** und **-** eingestellt. Die einstellbare Höchstdauer beträgt 10 Stunden. Nach einigen Sekunden erscheint am Display die Uhrzeit und die Schrift **AUTO** hört zu blinken auf, um die erfolgte Einstellung anzuzeigen. Um sich die Gardauer anzeigen zu lassen und diese ggf. zu modifizieren, die mittlere Taste 2 Sek. lang drücken, loslassen und dann nochmals drücken. Kurz vor Countdown-Ende erlischt das Symbol , ein Warnton ertönt und die Schrift **AUTO** blinkt. Eine beliebige Taste drücken, um den Warnton abzustellen. Den Programmwahlschalter und den Temperaturknopf auf Null stellen und die mittlere Taste zwei Sek. lang drücken, um den Garvorgang abzuschließen.

Verlängern der Gardauer

Nach Auswahl einer Gardauer die mittlere Taste drücken: am Display erscheinen abwechselnd End, die Abschaltzeit und die blinkende Schrift **AUTO**. Die Taste **+** drücken, bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (der Garvorgang kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verlängert werden). Nach einigen Sekunden erscheint am Display die Uhrzeit, das Symbol erlischt und die Schrift **AUTO** hört zu blinken auf, um die erfolgte Einstellung anzuzeigen. Um sich die Abschaltzeit anzeigen zu lassen und diese ggf. zu modifizieren, die mittlere Taste drücken, loslassen und dann nochmals zweimal drücken. Kurz vor Countdown-Ende leuchtet das Symbol auf und der Backofen fährt mit dem programmierten Garvorgang fort.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN DES KOCHFELDS (modellabhängig)

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS		
	SCHMELZ-STUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60°C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
	TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Vorsicht: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
	MULTIZONE	Das Symbol „Multizone“ auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorgesehen) den Bedienknopf auf das Symbol „doppelte Kochzone“ drehen und dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorgesehen) den Bedienknopf auf das Symbol „dreifache Kochzone“ drehen und dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe zurückdrehen. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten den Bedienknopf auf „**0**“ drehen.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN BACKOFEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF		
0	**OFF**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor. Das Ausschalten der Thermostat-Kontrollleuchte zeigt an, dass nun die Speisen in den Ofen gegeben werden können.
	UMLUFT	Zum Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion lässt sich auch zum Garen auf zwei Ebenen verwenden. Vertauschen Sie die Einschubebenen, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 2. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Heizen Sie den Backofen 3-5 Min. vor. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vor-heizen	Einschubebene (von unten)	Tempe-ratur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	150-175	35-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	150-170	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	150-190	35-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	2	160-175	20-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	160-170	20-45	Ebene 4: Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Beignets		Ja	2	175-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	170-190	35-45	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Baiser		Ja	2	100	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	100	130-150	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	2	225-250	12-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	225-250	20-45	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech

Rezept	Betriebsart	Vor-heizen	Einschubebene (von unten)	Tempe-ratur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	2-4	250	10-20	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Quiche (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	175-200	45-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	2-4	175-190	45-60	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	2	175-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	2-4	175-200	20-40	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne / Kuchenblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	200	45-55	Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	200	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	175-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		Ja	4	200	3-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser

Rezept	Betriebsart	Vor-heizen	Einschubebene (von unten)	Tempe-ratur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef eng-lisch 1 kg		-	2	200	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	2-4	200	50-100	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartof-feln		Ja	2-4	200	45-100	Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit vertauschen)
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	2-4	175	30-50	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 2: Fettpfanne oder Form auf Rost

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei Verwendung der Funktion „UMLUFT" lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Dessert

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der „UMLUFT"-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for improper use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are added when roasting or cooking cakes and sweets (for example, rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

Unpack the oven and make sure that the oven has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it 200°C for about an hour to eliminate the smell of the protective grease and insulating materials.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Never expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packaging materials

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Oven not working:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, contact an **authorised After-sales Technical Service** (to guarantee the use of original spare parts and correct repair).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaners.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Exterior of the oven

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content.
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour.
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

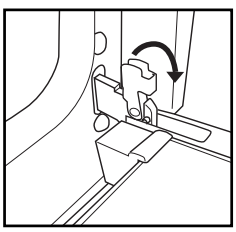


Fig. 1

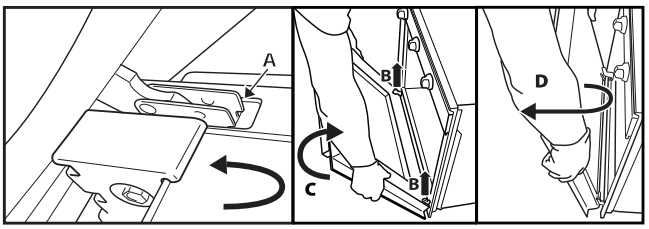


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 3) and lower it (Fig. 4).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

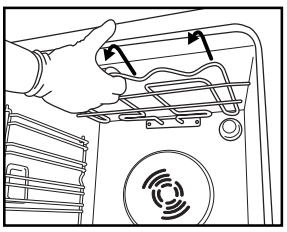


Fig. 3

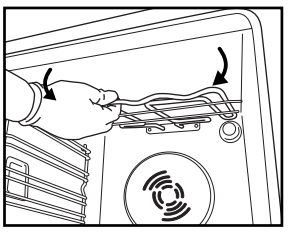


Fig. 4

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

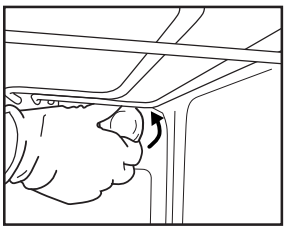


Fig. 5

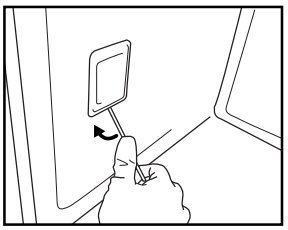


Fig. 6

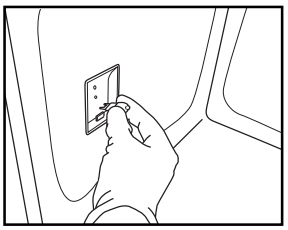


Fig. 7

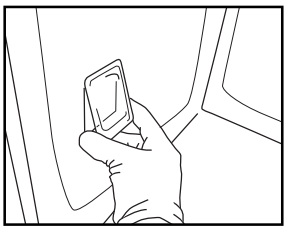


Fig. 8

N.B:

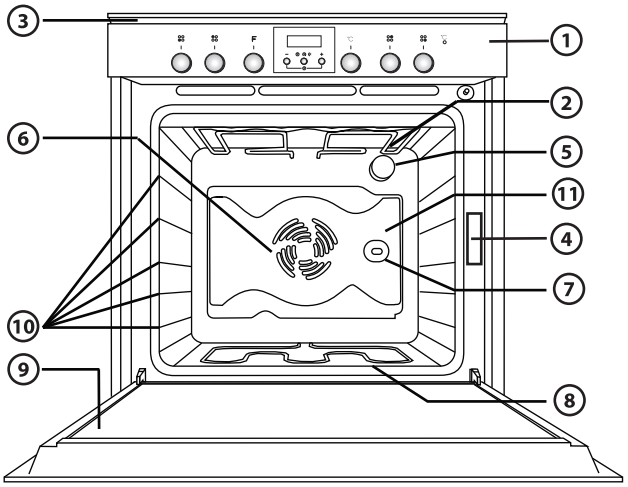
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

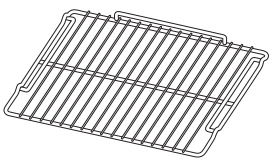


Fig. A

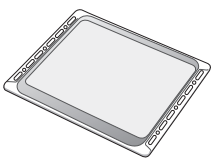


Fig. B

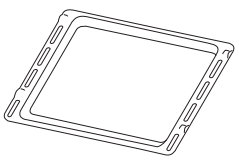


Fig. C

A. WIRE SHELF (1): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. BAKING TRAY (1): for cooking all bread and pastry products, but also roasts, fish en papillotte, etc.

C. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

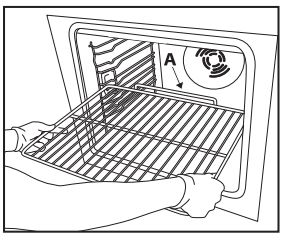


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

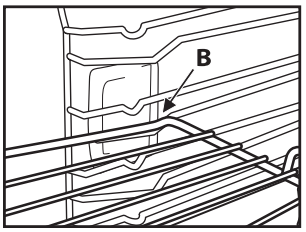


Fig. 2

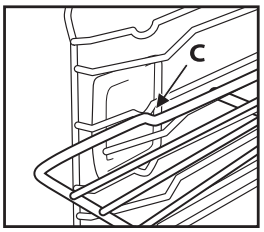
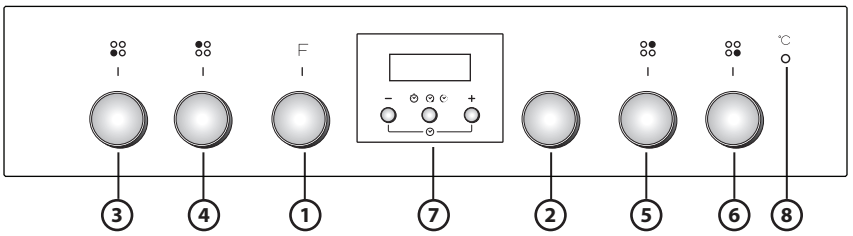


Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **THERMOSTAT KNOB:** selecting the temperature
3. **CONTROL KNOB FOR FRONT LEFT HOTPLATE** 0 1 ... 10 *
4. **CONTROL KNOB FOR REAR LEFT HOTPLATE** 0 1 ... 10 *
5. **CONTROL KNOB FOR REAR RIGHT HOTPLATE** 0 1 ... 10 *
6. **CONTROL KNOB FOR FRONT RIGHT HOTPLATE** 0 1 ... 10 *

   N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.
7. **ELECTRONIC PROGRAMMER**
8. **THERMOSTAT LED**

* The multizone function can only be switched on for the double and triple hotplates of the cooktop. (See cooktop functions table).

OVEN OPERATION

- Turn the selector knob to the required function.
  The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
  The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

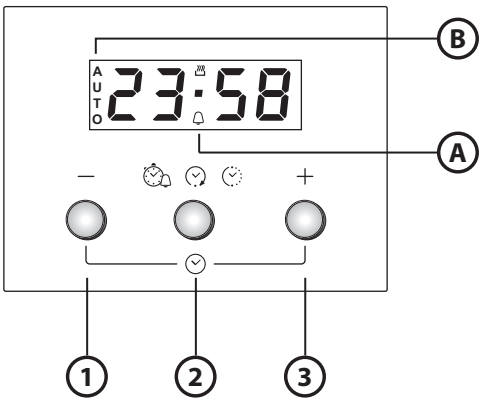
At the end of cooking, turn the knobs to "**0**".

COOKTOP OPERATION

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation. The cooktop control knobs are marked with a numerical scale corresponding to different power settings, and a series of function symbols.

- Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting (see the instructions supplied with the cooktop).

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button **-** : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
   a. Timer
   b. Cooking time
   c. Cooking end time setting
3. Button **+** : to increase the value shown on the display

A. The symbol indicates that the timer function is in operation
B. The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.
Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons **-** and **+** at the same time: the two central dots flash. Set the time of day using the buttons **+** and **-**. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button –. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.

Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button **+** (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display dur and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons **+** and **-** (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying cooking end time

After selecting cooking time, press the middle button: the display shows End, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button **+** to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view cooking end time and change it if necessary, press the middle button and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.

COOKTOP FUNCTIONS TABLE (depending on model)

COOKTOP CONTROL KNOBS		
	GENTLE HEAT	To allow dough to rise, to soften butter taken from the fridge, to keep baby bottles or food warm, also for making yoghurt, melting chocolate, etc. This function is only available when the residual heat indicator is on. For this function, make sure the residual heat indicator of the desired hotplate is on. Turn the knob to . To deselect the function, change the position of the knob.
	HEAT MAINTENANCE	To maintain a constant temperature of 60° until the end of cooking. To select this function, turn the knob to .
	FAST BOIL	This function is used to bring water to the boil rapidly and remains on for a preset time. At the end of the preset time, the cooktop automatically returns to the maximum power setting. This function can be selected even during cooking. Caution: before selecting this function, make sure the pot is positioned on the selected hotplate in order to avoid any damage to the cooktop surface. The stated performance values for this function are those guaranteed for all glass ceramic cooktops. For this function, place the pot on the selected hotplate and turn the knob to . To deselect, change the position of the knob.
	MULTIZONE	The multizone symbol on the knobs is activated only for the hotplates of the cooktop provided with double or triple zone. These functions extend the heating area of the cooktop to allow the use of large, oval or rectangular pots. To switch on the double zone (if present), turn the knob to the “double zone” symbol and then back anticlockwise to select the desired power level. To switch on the triple zone (if present), turn the knob to the “triple zone” symbol and then back anticlockwise to select the desired power level. The residual heat indicator remains on to indicate that the cooktop is switched on. Switch off by turning the knob to “**0**”.

OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
0	**OFF**	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	225-250	20-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	2-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	45-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	2-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: cake tin on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temper-ature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	2-4	175-200	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 2: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	3-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temper-ature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagna & Meat		Yes	2-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	2-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf (switch levels two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	2-4	175	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 2: drip tray or oven tray on wire shelf

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the turnspit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

DANGER **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**

AVERTISSEMENT **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiques.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.

- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez pas d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à **un Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
- **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

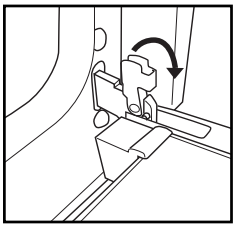


Fig. 1

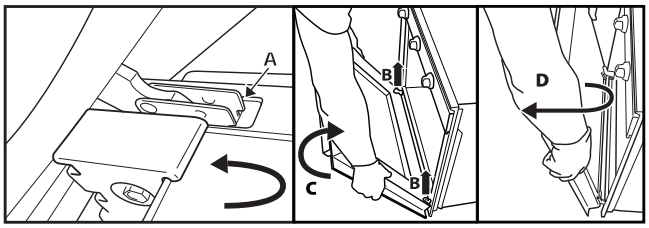


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement la résistance (Fig. 3) avant de l'abaisser (Fig. 4).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

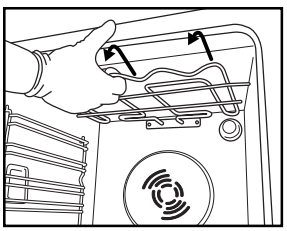


Fig. 3

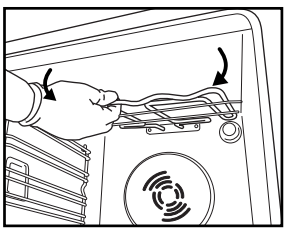


Fig. 4

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 5), remplacez l'ampoule brûlée èar une neuve (voir « Remarque » pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes.
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir « Remarque » pour connaître le type).
5. Remontez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce qu'il soit accroché correctement.
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

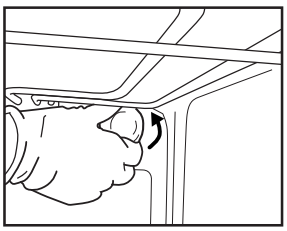


Fig. 5

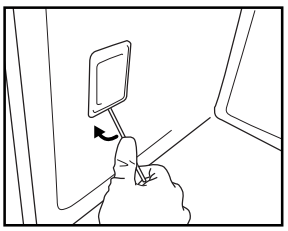


Fig. 6

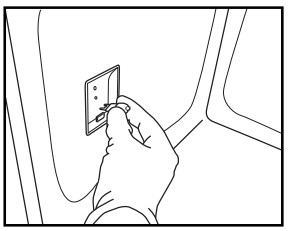


Fig. 7

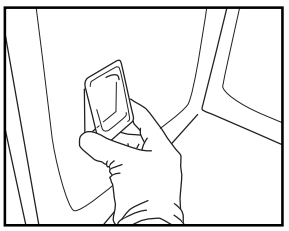


Fig. 8

REMARQUE :

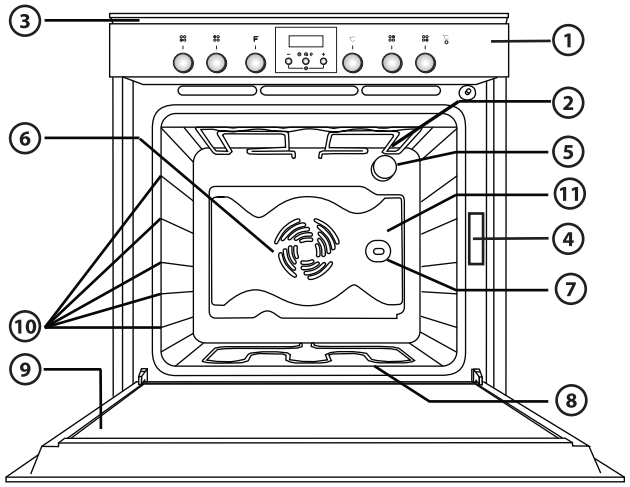
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commande
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Ventilateur
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur la façade du four)
11. Paroi

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.
- À l'ouverture de la porte durant la cuisson, les éléments chauffants se désactivent.

ACCESSOIRES FOURNIS

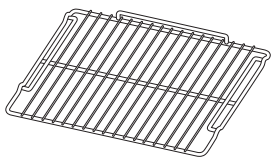


Fig. A

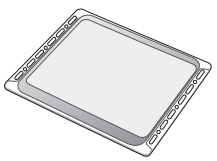


Fig. B

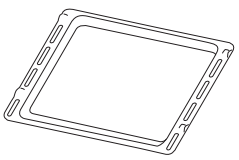


Fig. C

A. GRILLE (1) : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou tout autre récipient adapté pour la cuisson au four.

B. PLAQUE À PÂTISSERIE (1) : pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillottes, etc.

C. LÈCHEFRITE (1) : à utiliser, positionnée sous la grille, pour recueillir les jus ou comme plaque pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui évite leur extraction involontaire.

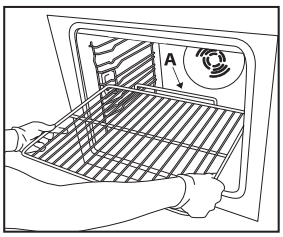


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

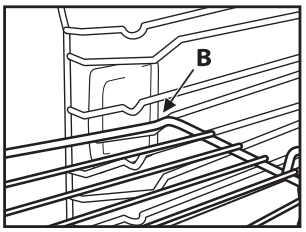


Fig. 2

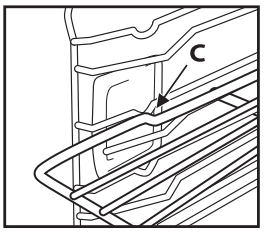
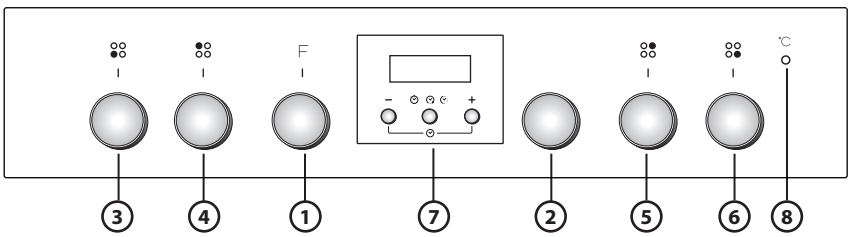


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et une plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue exactement de la même manière. La partie saillante sur la partie plate permet son blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. **BOUTON DES FONCTIONS :** allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON DE THERMOSTAT :** sélection de la température
3. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON AVANT GAUCHE** 0 1 ... 10 *
4. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON ARRIÈRE GAUCHE** 0 1 ... 10 *
5. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON ARRIÈRE DROITE** 0 1 ... 10 *
6. **BOUTON DE COMMANDE DE LA ZONE DE CUISSON AVANT DROITE** 0 1 ... 10 *

   REMARQUE : les boutons sont escamotables. Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.
7. **PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE**
8. **VOYANT DU THERMOSTAT**

* La fonction Multizone n'est active qu'en correspondance des foyers double ou triple zone. (Reportez-vous au tableau des fonctions de la table de cuisson).

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée.
  L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
  Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

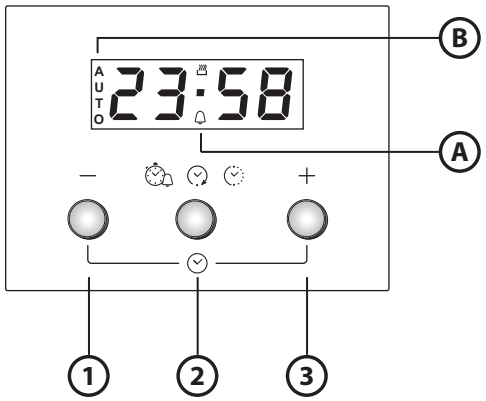
En fin de cuisson, tournez les boutons sur « **0** ».

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commande du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu''une série de symboles de fonction.

- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. Touche **-** : diminution de la valeur affichée
2. Touche : sélection des réglages
   a. Minuterie
   b. Temps de cuisson
   c. Sélection de l'heure de fin de cuisson
3. Touche + : augmentation de la valeur affichée

A. Le symbole indique que la fonction minuterie est active.
B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage a bien été effectué.

Première utilisation du four

Réglage de l'heure, du jour et de la tonalité du signal sonore.
Dès que le four est branché au réseau électrique, « **AUTO »** et « 0.00 » clignotent sur l'afficheur. Pour régler l'heure courante, appuyez simultanément sur les touches **-** et **+** : les deux points du milieu clignotent. Réglez l'heure courante avec les touches **+** et **-**. Après avoir atteint la valeur désirée, appuyez sur la touche du milieu. L'afficheur indique « ton. 1 ». Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche –. Après avoir sélectionné votre tonalité préférée, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure courante, procédez comme indiqué plus haut.

Réglage du minuteur

Pour régler le minuteur, maintenez la pression sur la touche du milieu : l'afficheur indique « 0.00 » et la clochette clignote. Réglez le minuteur avec la touche **+** (la valeur maximale disponible est de 23 heures et 59 minutes). Au bout de quelques secondes, le compte à rebours commence. L'afficheur indique l'heure courante et la clochette allumée confirme le réglage. Pour afficher l'état du compte à rebours et le modifier, appuyez à nouveau sur la touche du milieu.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température avec les boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'afficheur indique « 0.00 » et la clochette clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : l'afficheur indique en alternance dur et « 0.00 » ; « **AUTO »** clignote. Réglez le temps de cuisson avec les touches **+** et **-** (la plus grande valeur disponible est 10 heures). Au bout de quelques secondes, l'afficheur indique l'heure courante ; « **AUTO** » reste allumé pour confirmer le réglage. Pour afficher le temps de cuisson restant et le modifier, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes ; appuyez une seconde fois sur cette touche. À la fin du temps prédéfini, le symbole s'éteint, l'alarme sonne et « **AUTO »** clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alarme. Remettez le bouton des fonctions et de la température à zéro et appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes pour terminer la cuisson.

Différer l'heure de fin de cuisson

Après avoir sélectionné un temps de cuisson, appuyez sur la touche du milieu : sur l'afficheur alternent End, l'heure de fin de cuisson et « **AUTO** » clignotant. Appuyez sur la touche **+** jusqu'à afficher l'heure de fin de cuisson désirée (la cuisson peut être différée de 23 heures et 59 minutes au maximum). Au bout de quelques secondes, l'afficheur montre l'heure courante, le symbole s'éteint et « **AUTO** » reste allumé pour confirmer le réglage. Pour afficher l'heure de fin de cuisson et la modifier, appuyez sur la touche du milieu ; appuyez deux fois de suite sur cette touche. À la fin du compte à rebours, le symbole s'allume et le four lance la cuisson sélectionnée.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON (selon le modèle)

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON		
	CHAUFFAGE LENT	Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du réfrigérateur, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est disponible uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
	MAINTIEN AU CHAUD	Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60°C jusqu"à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur **.**
	ÉBULLITION RAPIDE	Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ébullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. ATTENTION : Veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ébullition rapide. À défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ébullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
	MULTI ZONE	Le symbole multizone sur les boutons peut être activé seulement sur les foyers de cuisson double ou triple zone. Ces fonctions permettent d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Pour allumer la double zone (si disponible), tournez le bouton sur le symbole « double zone », puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Pour allumer la triple zone (si disponible), tournez le bouton sur le symbole « triple zone », puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour désactiver cette fonction, positionnez le bouton sur « **0** ».

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON DES FONCTIONS		
0	**OFF**	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur du four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, cela signifie que la température réglée a été atteinte et que vous pouvez enfourner votre plat.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire des gâteaux avec une farce liquide (salés ou sucrés) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 2e et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 1er gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four 3-5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson. La placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Il est conseillé de placer l'aliment sur le gradin central. Laissez l'aliment dans son emballage pour empêcher que sa surface ne se déshydrate.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-4	150-170	30-90	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	2-4	150-190	35-90	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	160-175	20-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	160-170	20-45	Gradin 4 : grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	175-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	170-190	35-45	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	100	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	100	130-150	Gradin 4 : plaque sur grille (intervertir les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	225-250	12-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	225-250	20-45	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	2-4	250	10-20	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	175-200	45-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2-4	175-190	45-60	Gradin 4 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : moule à gâteau sur grille
Vol-au-vent/ Feuilletés		Oui	2	175-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	2-4	175-200	20-40	Gradin 4 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Gradin 2 : lèchefrite/ plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/ Flans		Oui	2	200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	2	175-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Croque-monsieur		Oui	4	200	3-5	grille
Filets / darnes de poisson		Oui	4	200	20-30	Gradin 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Gradin 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses/ Brochettes/Pointes de porc/ Hamburgers		Oui	4	200	30-40	Gradin 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Gradin 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Gradin 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
						Gradin 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	200	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson, si nécessaire)

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gradin (du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire)
Légumes gratinés		-	2	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes et viande		Oui	2-4	200	50-100	Gradin 4 : Plaque sur grille (inverser les gradins aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire) Gradin 2 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande et pommes de terre		Oui	2-4	200	45-100	Gradin 4 : Plaque sur grille (inverser les gradins aux 2/3 de la cuisson, si nécessaire) Gradin 2 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson et légumes		Oui	2-4	175	30-50	Gradin 4 : plaque sur grille Gradin 2 : lèchefrite ou plaque sur grille

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs les plus basses conseillées et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Il est conseillé d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils donnés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires fournis à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Sortez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la fonction Convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute du gâteau. Si le cure-dent est sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, utilisez la fois suivante une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.
- La pâtisserie avec une farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier aluminium.
- Si vous désirez faire griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont besoin d'un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de faire brûler leur surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à faire griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'introduire la broche dans son logement sur la paroi frontale du four et posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzigen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

⚠ GEVAAR **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**

⚠ WAARSCHUWING **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- de stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm. tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Het gebruik van het apparaat is niet toegestaan aan personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met weinig ervaring of kennis van het apparaat, tenzij ze instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gehad van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig na afloop van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om pannen en accessoires te verwijderen en pas op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Als het apparaat onbedoeld in werking zou worden gesteld, kan er brand ontstaan.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.

- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als u voor het roosteren van vlees, of bakken van taarten alcoholische dranken toevoegt (bijv. rum, cognac, wijn) moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of opnieuw gebruikt kan worden. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voordat u het apparaat afdankt moet de voedingskabel worden afgesneden, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90°C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in de warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♺). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

Oven verwarmt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u, in het geval dat reparatie noodzakelijk is, tot **een erkende klantenservice** (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met veel suiker) makkelijker te kunnen verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens het langdurig bakken van gerechten die veel water bevatten (bijv. pizza, groenten etc.) kan er condens worden gevormd op de deur en op de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de heteluchtfunctie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1)
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2)

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

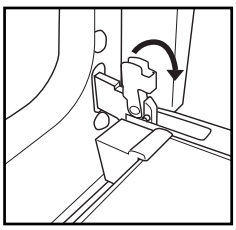


Fig. 1

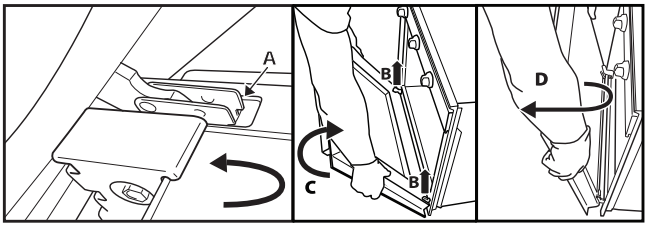


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek voorzichtig Fig. 3 het verwarmingselement naar buiten en breng het naar beneden (Fig. 4).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde zittingen aan de zijkant.

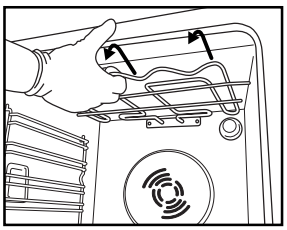


Fig. 3

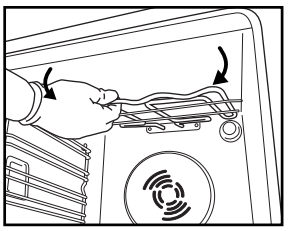


Fig. 4

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 5), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig.
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
4. Vervang het lampje (zie de opmerking hieronder voor het type lampje).
5. Zet het beschermkapje weer op zijn plaats en duw het tegen de wand om het op de juiste manier vast te laten haken.
6. Monteer de roosters van de accessoiresteunen weer op de zijkant.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

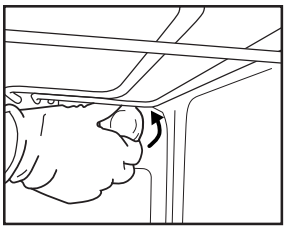


Fig. 5

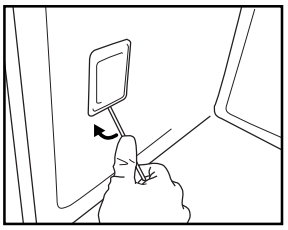


Fig. 6

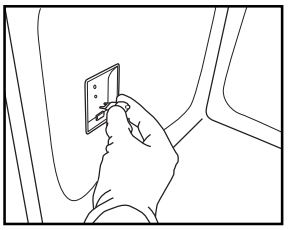


Fig. 7

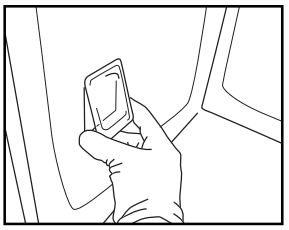


Fig. 8

OPMERKING:

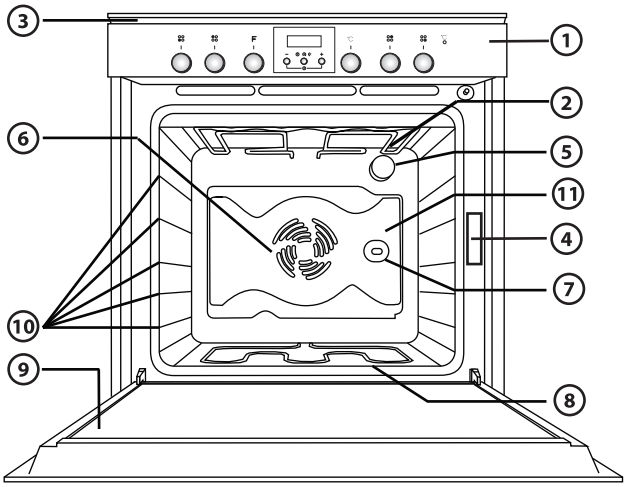
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Ovenlampje
6. Ventilator
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
11. Schot

OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.
- Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

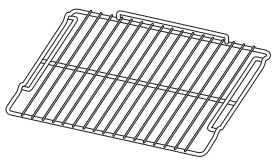


Fig. A

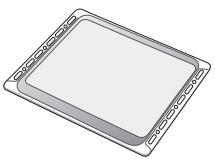


Fig. B

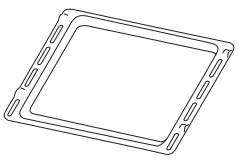


Fig. C

A. ROOSTER (1): kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovenvaste schalen.

B. BAKPLAAT (1): kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, enz.

C. OPVANGBAK (1): is bedoeld om vet op te vangen wanneer hij onder het rooster wordt geplaatst, of als bakplaat voor het bereiden van vlees, vis, groenten, focaccia enz.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

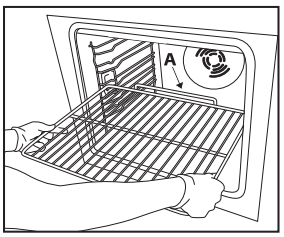


Fig. 1

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte “A” omhoog gericht (Fig. 1).
2. Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie “B” (Fig. 2).

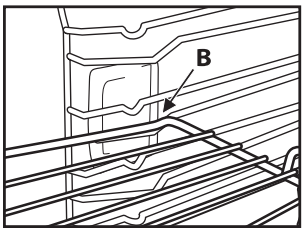


Fig. 2

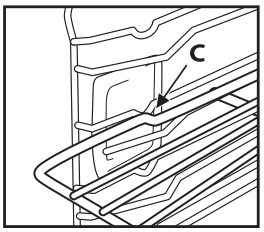
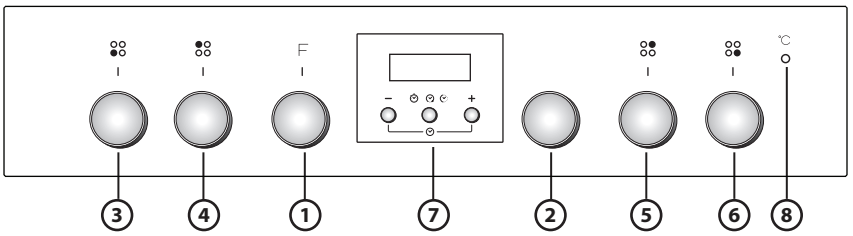


Fig. 3

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit “C” (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. **FUNCTIEKNOP:** in-/uitschakelen en selecteren van functies
2. **THERMOSTAATKNOP:** instellen van de temperatuur
3. **BEDIENINGSKNOP KOOKZONE LINKSVOOR** 0 1 ... 10 *
4. **BEDIENINGSKNOP KOOKZONE LINKSACHTER** 0 1 ... 10 *
5. **BEDIENINGSKNOP KOOKZONE RECHTSACHTER** 0 1 ... 10 *
6. **BEDIENINGSKNOP KOOKZONE RECHTSVOOR** 0 1 ... 10 *

   OPMERKING: de knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.
7. **ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR**
8. **THERMOSTAATLAMPJE**

* De multizone-functie werkt alleen bij de dubbele en drievoudige kookzones. (Zie de tabel met functies van de kookplaat).

WERKING VAN DE OVEN

- Draai de functieknop op de gewenste functie.
  Het ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
  Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

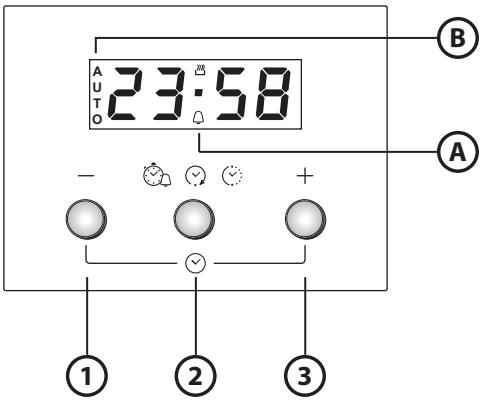
Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op “**0**”.

WERKING VAN DE KOOKPLAAT

Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen voor de bediening van de kookplaat. Op de knoppen worden de verschillende stroomstanden met nummers aangegeven en de verschillende functies met symbolen.

- Draai de bedieningsknop van de betreffende kookzone naar rechts op de gewenste stand (raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIE



1. Toets **-** : om de op het display weergegeven waarde te verlagen
2. Toets : om diverse instellingen te selecteren:
   Kookwekker
   b. Bereidingsduur
   c. Instelling tijdstip einde bereiding
3. Toets **+** : om de op het display weergegeven waarde te verhogen

A. Het symbool geeft aan dat de kookwekkerfunctie is ingeschakeld
B. Het symbool **AUTO** geeft aan dat de instelling heeft plaatsgevonden

Eerste gebruik van de oven

Instelling van het tijdstip van de dag en de toon van het geluidssignaal.
Nadat de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet wordt op het display **AUTO** en 0.00 knipperend weergegeven. Om het tijdstip van de dag in te stellen tegelijkertijd de toetsen **-** en **+** indrukken: de middelste puntjes gaan knipperen. Stel het tijdstip van de dag in met de toetsen **+** en **-**. Als de gewenste waarde bereikt is op de middelste toets drukken. op het display wordt "ton 1" weergegeven. Om de gewenste toon te kiezen op toets – drukken. Als de gewenste toon gekozen is op de middelste toets drukken. Om het tijdstip van de dag te wijzigen gaat u te werk zoals hiervoor is beschreven.

Instelling van de kookwekker

Om de kookwekker in te stellen de middelste toets ingedrukt houden: op het display wordt 0.00 weergegeven en de bel knippert. Stel de kookwekker in met toets **+** (de maximale beschikbare waarde is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt het tijdstip van de dag weergegeven en de bel brandt om te bevestigen dat de instelling heeft plaatsgevonden. Om de status van het aftellen weer te geven en eventueel te veranderen nogmaals op de middelste toets drukken.

Instelling van de bereidingsduur

Nadat de bereidingswijze en de temperatuur met de knoppen zijn geselecteerd, op de middelste toets drukken: op het display wordt 0.00 weergegeven en de bel knippert. Druk nogmaals op de middelste toets: op het display wisselen *dur* en 0.00 elkaar af en het opschrift **AUTO** knippert. Stel de bereidingsduur in met de toetsen **+** en **-** (de maximale beschikbare waarde is 10 uur). Op het display wordt het tijdstip van de dag weergegeven en het opschrift **AUTO** blijft branden om aan te geven dat de instelling heeft plaatsgevonden. Om de bereidingstijd weer te geven en de eventueel resterende tijd te veranderen gedurende 2 sec. op de middelste toets drukken en nogmaals indrukken. Na afloop van de ingestelde tijd dooft het symbool , klinkt het geluidssignaal en het opschrift **AUTO** knippert. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen. Draai de functie- en temperatuurknop op nul en druk gedurende 2 seconden op de middelste toets om de bereiding te beëindigen.

Het einde van de bereidingstijd uitstellen

Nadat u een bereidingsduur gekozen hebt, op de middelste toets drukken: op het display wisselen End, het tijdstip van het einde van de bereiding elkaar af en knippert het opschrift **AUTO**. Druk op toets **+** tot het gewenste tijdstip van het einde van de bereiding wordt weergegeven (de bereiding kan maximaal 23 uur en 59 minuten uitgesteld worden). Na enkele seconden wordt op het display het tijdstip van de dag weergegeven, het symbool dooft en het opschrift **AUTO** blijkft branden om aan te geven dat de instelling heeft plaatsgevonden. Om het tijdstip van het einde van de bereiding weer te geven en eventueel te veranderen, op de middelste toets drukken en vervolgens 2 keer indrukken. Als het aftellen is voltooid gaat het symbool branden en begint de oven met de gekozen bereiding.

TABEL MET FUNCTIES VAN DE KOOKPLAAT (afhankelijk van het model)

BEDIENINGSKNOPPEN KOOKPLAAT		
	GEMATIGD VERWARMEN	Deze functie is geschikt voor het laten rijzen van deeg, om koude boter zacht te laten worden, babyzuigflessen of pap warm te houden, om yoghurt te maken, chocolade te smelten, etc. Is alleen beschikbaar als het restwarmtelampje brandt. Controleer eerst of het restwarmtelampje van de betreffende kookzone brandt. Draai vervolgens de knop op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.
	WARMHOUDEN	Zorgt voor een constante temperatuur van 60° tot het einde van de bereidingstijd. Om de functie in te schakelen draait u de knop op **.**
	SNELKOKEN	Deze functie zorgt ervoor dat water snel aan de kook wordt gebracht; de functie blijft een vaste tijd ingeschakeld. Als de tijd om is, schakelt de kookzone automatisch terug naar de maximale stroomstand. De snelkookfunctie kan ook geactiveerd worden nadat u al op de betreffende kookzone met koken bent begonnen. Voorzichtig: het is belangrijk dat er een pan op de geselecteerde kookzone staat voordat u deze kookzone inschakelt, om schade aan de glaskeramische plaat te voorkomen. De gespecificeerde prestatiewaarden voor deze functie worden gegarandeerd voor alle glaskeramische kookplaten. Om deze functie in te schakelen zet u de pan eerst op de geselecteerde kookzone en draait u de knop vervolgens op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.
	MULTIZONE	Het multizonesymbool, op de knoppen, is alleen actief bij kookplaten voorzien van een dubbele of drievoudige kookzone. Deze functies vergroten de verwarmingsoppervlakte van de kookplaat zodat u grote, ovale of rechthoekige pannen kunt gebruiken. Om de dubbele zone (indien aanwezig) in te schakelen, de knop op het symbool “dubbele zone” draaien en linksom draaien om het gewenste vermogensniveau te selecteren. Om de drievoudige zone (indien aanwezig) in te schakelen, de knop op het symbool “drievoudige zone” draaien en linksom draaien om het gewenste vermogensniveau te selecteren. Het restwarmtelampje blijft branden om aan te geven dat de kookplaat is ingeschakeld. Om de functie uit te schakelen, draait u de knop op stand “**0**”.

TABEL OVENFUNCTIES

FUNCTIEKNOP		
0	**OFF**	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Deze functie kan ook worden gebruikt voor bereidingen op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten tijdens de bereiding van plaats om een gelijkmatiger bakresultaat te krijgen. Gebruik de tweede steunhoogte voor bereidingen op één niveau en de tweede en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee niveaus. Verwarm de oven eerst voor.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en om brood te roosteren. Zet het gerecht op de vierde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	150-175	35-90	Taartvorm op rooster
		Ja	2-4	150-170	30-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	2	150-190	30-85	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	2-4	150-190	35-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	2	160-175	20-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	2-4	160-170	20-45	Steunhoogte 4: rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	2	175-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	2-4	170-190	35-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	2	100	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	2-4	100	130-150	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Brood / pizza / focaccia		Ja	2	225-250	12-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	2-4	225-250	20-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	2	250	10-15	Opvangbak/bakplaat of rooster
		Ja	2-4	250	10-20	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	2	175-200	45-55	Taartvorm op rooster
		Ja	2-4	175-190	45-60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	2	175-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	2-4	175-200	20-40	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (verwissel de gerechten halverwege de bereidingstijd)
						Steunhoogte 2: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	200	45-55	Ovenschaal op rooster
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	2	200	80-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 Kg		Ja	2	200	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	175-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		Ja	4	200	3-5	Rooster
Visfilet / moten vis		Ja	4	200	20-30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-40	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	2	200	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	2	200	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gebakken aardappelen		-	2	200	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	2	200	20-30	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	2-4	200	50-100	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (draai de gerechten indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 2: opvangbak of ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorver-warmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Vlees en aardappelen		Ja	2-4	200	45-100	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster (draai de gerechten indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 2: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	2-4	175	30-50	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 2: opvangbak of ovenschaal op rooster

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "TURBO HETE LUCHT" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingstijd hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Bij taarten met een vochtige vulling (kaastaarten of vruchtentaarten) moet de functie "TURBO HETE LUCHT" worden gebruikt. Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Printed in Italy
09/2011

5019 610 01260

DE GB FR NL